



Contact Methods
Mob: (86)18668768846
Tel: (86) 577 68668118
Wechat: zigpac123
Skype: bruce.chan1999
E-mail: bruce@zigpac.com
Whatsapp: +86-18668768846
Telegram: @Zigpacstickers

Company Info
Name: Wenzhou Zigpac Industry Limited
Address: No. 148-152, Building C, Jiangbin
Commercial and Residential Building, Longgang
City, Wenzhou City, Zhejiang 325802, China



YOUR CUSTOM PRINTING & PACKAGING PARTNER FOR SMALL AND MEDIUM BUSINESSES



Özel Paket Servis Kapları: Menü Türüne Göre Seçin, Ardından Paket Servis Çantasını Uyumlu Hale Getirin

Details

Kısa cevap: Özel paket servis kaplarını ortalama ürününüze göre değil, en zorlu menü ürününüze göre seçin. Sıcak, buharlı yemekler havalandırmalı kapak ister. Kızarmış yiyecekler doğrulayabileceğiniz bir yağ bariyeri ister. Soslar sızdırmaz kapak, soğuk ürünler ise yoğunlaşmaya dayanıklı ambalaj ister. Baskıya girmeden önce gıda temas belgelerini teyit edin, ardından paket servis çantasını kabin taban ölçüsüne ve istif yüksekliğine göre boyutlandırın.

Ambalaj şikâyetlerinin çoğu çantanın içinde başlar. Menteşeli kapaklı kutu terler, sos kapağı kalkar ya da yağ katlanmış bir köşeden sızar; suçu ise dış çanta yüklenir. Bu rehber, özel paket servis kapları planlayan restoran ve yiyecek hizmeti alıcıları içindir. Kapları ve çantayı tek bir sistem olarak ele alır: önce her menü kategorisi için doğru kabı seçin, ardından o kabin içinde taşındığı çantaya uyduğundan emin olun.

Paket servis ambalajı tezgâhtan çıktıktan sonra neden bozulur

Ambalaj servis tezgâhında gayet iyi görünüp arabada yine de bozulabilir. Yaygın biçimde paylaşılan bir örnek 2026 yılının Mart ayında yaşandı. Bir hamburger zincirinin müşterileri, patates kızartması kaplarının yerini kâğıt poşetler alınca şikâyet etti. Bir müşteri “yağ çok daha hızlı sızıyor” diye yazdı, bir diğeri ise eski kabin eve dönüş yolunda araba koltuklarını yağdan koruduğunu söyledi. Olay [New York Post'ta haberleştirildi](#)^[1]. Yemek değişmemişti. Değişen yalnızca birincil ambalajdı.

Bu aksaklığın maliyeti hızla büyür. Personel telafi için her siparişi çift çantalar. Kuryeler ıslak çantaları teslim eder. Yorumlarda yemekten çok dökülen yağdan söz edilir. Bir de uyum boyutu var. ABD'de birçok eyalet artık gıda ambalajlarında kasıtlı olarak eklenen PFAS'ı yasaklıyor; dolayısıyla sorunu bir zamanlar gizleyen yağ geçirmezlik çözümü artık kullanılamıyor.

Çözüm, işleri doğru sırayla planlamaktır. Her menü ürünü için arıza biçimini tanımlayın, buna dayanıklı bir kap seçin, kabin gıdayla temasa uygun olduğunu belgeleyin ve ancak ondan sonra seti taşıyacak çantayı seçin.

İçindekiler

- [Özel paket servis kapları nedir, ne değildir](#)
- [Özel paket servis kapları altı adımda nasıl seçilir](#)
- [Menü türüne göre kap malzemelerinin karşılaştırması](#)
- [SSS](#)
- [Önemli noktalar](#)
- [Kap ve çanta setini birlikte kurgulayın](#)

Özel paket servis kapları nedir, ne değildir

Özel paket servis kapları birincil gıda ambalajıdır. Yiyeceğe temas eden, tek bir işletme için özel olarak belirlenmiş ya da markalanmış menteşeli kapaklı kutular, kâseler, katlanır karton kutular, bardaklar ve tepsilerdir. Paket servis çantası ise ikincil ambalajdır. Kapları taşır, bir siparişi bir arada tutar ve markayı restoranın dışına taşır. Uygulamada özel gıda kabı ve çanta programı her iki katmanı da kapsar.

2 katmanı ayrı tutmak, sık yapılan bir satın alma hatasını önler: kâğıt taşıma çantasından bir kabın işini görmesini beklemek. Kraft taşıma çantası bir sızıntı bariyeri değildir. Çorbalar, salata sosları ve kızarmış ürünler birincil düzeyde, yani kabın içinde tutulmalıdır. Çantanın işi ağırlığı dengeli taşımak ve kapakları düz tutmaktır. Alıcılar çantadan sızıntıyı durdurmasını istediğinde genellikle daha ağır kâğıda, çift çantaya ve yine aynı sızıntılara ulaşırlar.

Ayrıca “paket servis kabı standardı” adını taşıyan tek bir ABD federal standardı da yoktur. Doğrulanabileceğiniz şey, birbirinden ayrı gereksinimlerden oluşan bir bütündür: malzemeler için FDA gıda temas kuralları, yağ direnci test yöntemleri, çevre beyanları için FTC kuralları ve PFAS ile ambalaja ilişkin eyalet yasaları. Aşağıdaki her bölüm bunlardan birine karşılık gelir.



Özel paket servis kapları altı adımda nasıl seçilir

Adım 1: Menüü dört arıza biçimine ayırın

Binadan çıkan her ürünü listeleyin ve her birini menüdeki yerine göre değil, nasıl bozulduğuna göre tek bir gruba koyun:

- **Sıcak ve buharlı** (pilav yemekleri, erişte, fırınlanmış sebzeler): buhar kapağın altında yoğunlaşır, kartonu yumuşatır ve çıtır yiyecekleri sulandırır.
- **Yağlı** (kızarmış tavuk, patates kızartması, burgerler, tereyağıyla yapılan hamur işleri): serbest yağ işlenmemiş liflere emilir ve dışarıdan görünür hale gelir.

- **Soslu veya sıvı** (körili yemekler, çorbalar, salata sosları, daldırma sosları): sıvı kapak birleşimlerinden, katlanmış köşelerden ve havalandırma deliklerinden kaçır.
- **Soğuk** (salatalar, tatlılar, soğuk içecekler): dış yüzeydeki yoğuşma, çanta dahil temas ettiği her şeyi ıslatır.

Her grubu en zorlu ürününe göre belirleyin. Kap en yağlı kızartmanızı tutabiliyorsa, o kategorinin geri kalanını da tutar. Ortalama ürüne göre seçilen bir kap, en yoğun akşamda yetersiz kalır.

Adım 2: Isı ve buhar performansını eşleştirin

Sıcak yemek, sıcaklıktan çok nem yoluyla zarar verir. Sızdırmaz bir kapak buharı hapseder, buhar yoğuşur ve su yemeğin üzerinde ile kabın duvarlarında birikir. Kızarmış veya çıtır kaplı ürünlerde buharın çıkabilmesi için havalandırılmalı kapak ya da havalandırma yarıkları kullanın. Haşlama usulü pişmiş veya soslu yemeklerde sızdırmaz kapak kullanın; çünkü bunlar çıtırlıktan çok nemin korunmasına ihtiyaç duyar.

Müşterilerin yemeği kapta yeniden ısıtma ihtimali varsa, tedarikçiden malzemenin ve kapağın mikrodalga kullanımına uygun olduğuna dair yazılı teyit isteyin. Bunu malzemenin görünüşünden çıkarmayın. Taşımayı da planlayın: sıcak ve soğuk kaplar aynı çantayı paylaşmamalıdır. Isı soğuk ürüne geçer, yoğuşma ise ters yönde akar.

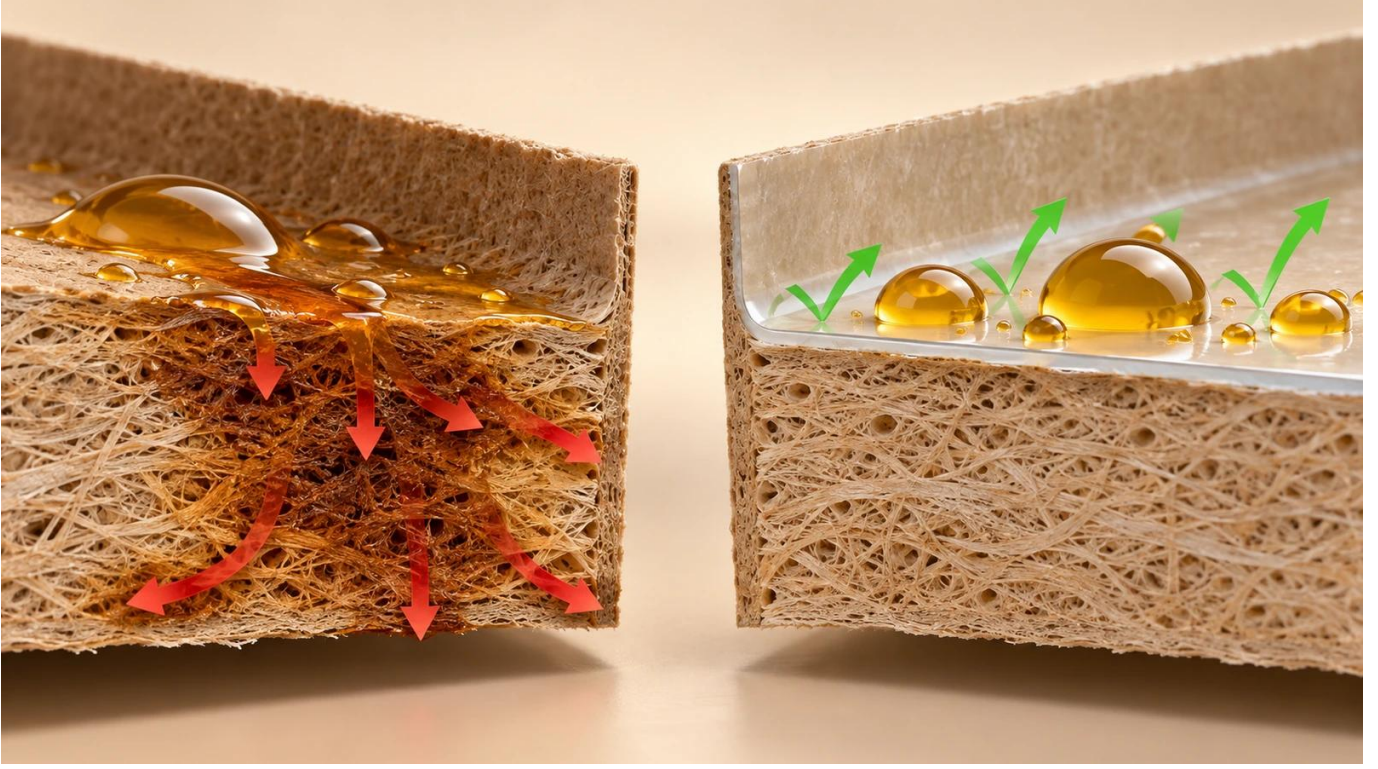
Adım 3: Doğrulanabileceğiniz yağ ve sızıntı bariyerlerini belirleyin

Kartonu kalınlaştırmak onu yağ geçirmez yapmaz. Kâğıt gramajı sertliği ve dayanımı ölçer, yağ direncini değil. Kızarmış ve tereyağlı yiyecekler bir bariyer gerektirir: su bazlı dispersiyon kaplama, polietilen (PE) kaplama, PLA gibi biyopolimer kaplama ya da ayrı bir yağ geçirmez astar.

Pek çok alıcı bu pazarın ne kadar değiştiğini gözden kaçırıyor. 2024 yılının Şubat ayında [FDA, PFAS içeren yağ geçirmezlik malzemelerinin ABD'de gıda ambalajı için artık satılmadığını duyurdu](#)^[2]. Bunların arasında fast food sarma kâğıtları ve paket servis karton kapları da vardı. FDA daha sonra şu sonuca vardı: [35 ilgili gıda temas bildirimi 6 Ocak 2025 itibarıyla artık geçerli değildi](#)^[3]; bazı mevcut kâğıt ambalaj stokları için uyum tarihi ise 30 Haziran 2025 olarak belirlendi. Yağ direnci artık flor içermeyen kimyasallardan veya film bariyerlerden geliyor. Bunlar farklı performans gösterdiği için test edilmeleri gerekir.

Yaygın laboratuvar ölçütü kit testidir: [TAPPI T 559](#)^[4]. Bu test direnci 1 to 12 aralığında derecelendirir. TAPPI, yöntemin esas olarak florokimyasal yüzey işlemleri için tasarlandığını ve film benzeri ya da florokimyasal olmayan bariyerlerde kullanımının “değerlendirilmesi gerekeceğini” belirtir. PE kaplamalı bir kartonda yüksek bir kit değeri, katlanma yerlerindeki ve yapıştırılmış köşelerdeki sızıntıları yine de gizleyebilir. Kit derecesini isteyin, ardından bir mutfak denemesi yapın:

1. En yağlı ve en soslu ürünlerinizi servis sıcaklığında aday kabın içine paketleyin.
2. Bunları 15, 30 ve 60 dakika bekletin; bu süre tezgâhtan teslimden uzun bir paket servis teslimatına kadar olan aralığı kapsar.
3. Her kontrol noktasında her kabı yaklaşık 45 derece eğip on saniye tutun; böylece kapak birleşimini zorlayın.
4. Yağın veya sıvının nerede görüldüğünü not edin: duvar, taban, köşe katlanması ya da kapak birleşimi. Her konum farklı bir çözüme işaret eder.



Adım 4: Hiçbir şey basılmadan önce gıda temas evraklarını kesinleştirin

“Gıdaya uygun” bir pazarlama ifadesidir, teknik şartname değildir. ABD’de sulu ve yağlı gıdalarla temas eden kâğıt ve karton şu düzenlemeye tabidir: [21 CFR 176.170^{\[5\]}](#). Kuru gıdalar 21 CFR 176.180 kapsamındadır. 176,170 bölümü ayrıca, amaçlanan gıdayı ve kullanımı temsil eden koşullar altında, bitmiş ürünün gıdayla temas yüzeyindeki net kloroformda çözünen ekstrakte edilebilir madde miktarını inç kare başına 0,5 mg ile sınırlar. Dolayısıyla kuru kurabiyeler için bir pastane kutusu ile sıcak körili yemek için bir kâse farklı kurallara tabidir.

Bitmiş ürünü kapsayan yazılı bir garanti isteyin: ana karton, kaplama, yapıştırıcı ve gıdaya temas edebilecek bir yüzeydeki her türlü mürekkep. Yalnızca ham kartonu kapsayan bir güvence yeterli değildir. Lifi bakır mı geri dönüştürülmüş mü olduğunu teyit edin. Geri dönüştürülmüş lif, ıslak veya yağlı gıdayla doğrudan temasta kullanılmadan önce belgelenmiş kirletici kontrolü gerektirir. Onaydan sonra bir kaplama veya mürekkep değişirse belgelerin de güncellenmesi gerekir.

Eyalet yasaları ek bir katman getirir. [Kaliforniya'nın AB 1200 sayılı yasası^{\[6\]}](#) 1 Ocak 2023 tarihinden itibaren düzenlemeye tabi PFAS içeren bitki lifi gıda ambalajlarını yasaklamıştır. Bu, kasıtlı olarak eklenen PFAS'ı ve 100 ppm ve üzerindeki toplam organik florü kapsar; Kaliforniya Başsavcılığının Ekim 2023 tarihli uygulama duyurusu ise bunun paket servis yemek satan restoranlar için de geçerli olduğunu belirtir. Illinois, gıda ambalajında kasıtlı olarak eklenen PFAS'ı 1 Ocak 2026 tarihinden itibaren yasakladı. Maine'in çanta, kap ve pizza kutuları dahil bitki lifi ambalajlara ilişkin kuralları 25 Mayıs 2026 tarihinde yürürlüğe girdi, [Packaging Dive'in 2026 eyalet yasaları derlemesine göre^{\[7\]}](#). Şartnameye “kasıtlı olarak eklenmiş PFAS yok” ifadesini yazın ve Kaliforniya’da satış yapıyorsanız toplam organik flor sonuçlarını isteyin.

Adım 5: Yalnızca kanıtlayabileceğiniz çevre beyanlarını basın

Özel bir kap üzerindeki “kompostlanabilir” gibi ifadeler düzenlemeye tabi beyanlardır. FTC Green Guides'ın [16 CFR 260.7^{\[8\]}](#) maddesi uyarınca, bir pazarlamacı, ürünündeki tüm malzemelerin güvenli ve zamanında kullanılabilir komposta dönüştüğüne dair yetkin ve güvenilir kanıta sahip olmalıdır. Kompost tesisleri, ürünün satıldığı yerdeki müşterilerin büyük çoğunluğunun erişimine açık değilse

beyan nitelendirilmelidir.

Kaplamalı karton bir bütün olarak değerlendirilir. [Compost Manufacturing Alliance^{\[9\]}](#) çok katmanlı ve kaplamalı kâğıdın ASTM D6868 kapsamında değerlendirildiğini ve ürün içindeki payı ne olursa olsun kaplamanın biyolojik parçalanma testini geçmesi gerektiğini açıklıyor. PE kaplamalı bir kâse, kâğıt tabanı nedeniyle kompostlanabilir olarak adlandırılmaz. Geri dönüştürülebilirlik beyanları 16 CFR 260.12 kapsamındadır. Sonucu çoğu zaman gıda artığı ve kaplamalar belirler; bu nedenle bu beyanları da nitelendirin.

Kaliforniya bir şart daha getiriyor. SB 54 kapsamında (bu yasayı [CalRecycle genişletilmiş üretici sorumluluğu programı olarak yönetir^{\[10\]}](#)), plastik kaplamalar ve plastik bileşenler, lifli bir kabı plastik azaltım hesaplamasına dahil edebilir. Dolayısıyla bir bariyer seçmek aynı zamanda bir raporlama kararıdır.

Adım 6: Kap taban ölçülerini ve istif yüksekliklerini paket servis çantasıyla eşleştirin

Kaplar seçildikten sonra çantayı onlara göre boyutlandırın, tersini yapmayın. Restoran paket servis çantaları en sık, kaplar eğik durduğunda, istifler yan yattığında ya da en ağır sıvı ürün en üstte kaldığında bozulur. Şu sırayı izleyin:

1. **Taban ölçüsünü ölçün.** En büyük kabınızın taban uzunluğunu ve genişliğini kaydedin; kapak kenarı tabandan daha genişse ölçümü kapak kenarında yapın.
2. **Bir taban ölçüsü ailesinde standartlaştırın.** Menünün çoğunun paylaşabileceği bir ya da iki taban ölçüsü seçin. Aynı taban ölçüsüne sahip kaplar düz istiflenir. Karışık taban ölçüleri, istifin kaymasına yol açan boşluklar yaratır.
3. **Gerçek siparişleri sayın.** Bir haftalık sipariş fişlerini çekin ve tekli, ikili ve aile siparişinin genellikle kaç kap içerdiğini not edin. Bu genellikle her menü ürünü için bir tane değil, iki ya da üç çanta boyutu verir.
4. **İstif yüksekliğini hesaplayın.** Her sipariş kademesi için kap yüksekliklerini toplayın, ardından yan bardaklar için ve çanta ağzının kapanması ya da sapların üst kapağa bastırmadan buluşması için pay ekleyin.
5. **Tabanı taban ölçüsüyle karşılaştırın.** Çantanın düz tabanı, yani genişliği ve körük ölçüsü, kap taban ölçüsünü düz tutmalı ve parmaklara yer bırakmalıdır. Kaptan dar bir körük, kabın kenarı üzerinde durmasına yol açar; kapaklar tam burada açılır.
6. **Paketleme sırasını belirleyin.** En ağır ve sıvı ürünler alta, kuru ve hafif ürünler üste konur; sıcak ve soğuk ürünler ayrı çantalara girer.

Çanta boyutu onayı, baskı okunabilirliği ve sap ayrıntıları şu ürün sayfasında ele alınır: [düz saplı özel kraft paket servis çantaları](#). Teklifin gerçek siparişlerinize dayanması için taban ölçüsü ve istif yüksekliği değerlerinizi getirin.



Menü türüne göre kap malzemelerinin karşılaştırması

Bu tablo, yaygın malzeme ailelerini performanslarına ve hakkında öne sürebileceğiniz beyanlara göre karşılaştırır. Sonuçlar tam kaplamaya, kapak tasarımına ve tedarikçi belgelerine bağlıdır; bu yüzden teste geçmeden önce kısa liste oluşturmak için kullanın.

Malzeme	Sıcak ve buharlı	Yağlı	Soslu veya sıvı	Soğuk	Beyan uyarısı
Kaplamasız kraft karton kutu	Kısa yolculuklar için orta; buharla yumuşar	Zayıf; yağ liflere emilir	Zayıf; katlanmış köşeler sızdırır	Kuru tutulursa orta	Geri dönüştürülebilir beyanı yalnızca yerel kabul ve gıda artığı açısından nitelendirilmişse kullanılabilir
Su bazlı bariyer kaplamalı karton	Havalandırmalı kapakla iyi	İyi; kit testi bunu yansıtmayabileceğinden mutfak denemesiyle doğrulayın	Orta; kapak sızdırmazlığına bağlı	İyi	Yalnızca kaplamayı da kapsayan kanıtla kompostlanabilir
PE kaplamalı karton	İyi	Güçlü	Sızdırmaz kapakla iyi	İyi	Kompostlanabilir demeyin; Kaliforniya SB 54 kapsamında plastik sayılabilir
PLA kaplamalı karton	Orta; ısı sınırlarını tedarikçiyle kontrol edin	İyi	Sızdırmaz kapakla iyi	Güçlü	Endüstriyel kompostlanabilirlik beyanı için ASTM D6868 kanıtı ve tesis yeterliliği gerekir

Malzeme	Sıcak ve buharlı	Yağlı	Soslu veya sıvı	Soğuk	Beyan uyarısı
Kalıplanmış lif (örneğin şeker kamışı küspesi)	İyi; bir miktar buharı emer	Flor içermeyen işleme bağlı; PFAS durumunu teyit edin	Orta; zayıf nokta kapaklardır	Orta	Eyalet yasasının gerektirdiği yerlerde kasıtlı olarak eklenmiş PFAS bulunmadığını ve toplam organik flor sonuçlarını teyit edin
Polipropilen kap	Güçlü; mikrodalga uygunluğunu sorun	Güçlü	Sıkı kapakla güçlü	Güçlü	Geri dönüştürülebilirlik konuma göre değişir; yerel plastik kuralları geçerli olabilir

Çoğu işletme tablodaki birden fazla satırı kullanır. Tipik bir program, sıcak kuru ürünler için kalıplanmış lif veya kaplamalı karton, çorbalar için sızdırmaz PP veya PE kaplamalı kâse, kızarmış yiyecekler için de ayrı bir havalandırılmalı karton kutu kullanabilir. Hepsi bir ya da iki taban ölçüsünü paylaşır; böylece aynı paket servis çantalarına sığar.

Müşteriler bu tür bir planlamayı gerçekten fark ediyor. [National Restaurant Association^{\[11\]}](#) daha iyi paket servis ambalajını, müşterilerin daha fazla menü kategorisinden sipariş vermesiyle ilişkilendiriyor. Ayrıca çorba veya soslu yiyecekler için kullanılan kraft kutuların ve kâselerin bir nem bariyerine ihtiyaç duyduğunu, aksi halde sızdıracağını belirtiyor.



SSS

SSS: Kraft kâğıt kaplar otomatik olarak gıdaya uygun mudur?

Hayır. Kahverengi kraft lifi tanımlar, uygunluğu değil. Karton, kaplama, yapıştırıcı ve gıdaya temas edebilecek her türlü mürekkep dahil bitmiş kabın, ıslak veya yağlı gıda için 21 CFR 176.170 uyarınca, kuru gıda için ise 176,180 uyarınca belgelenmiş bir dayanağı olmalıdır. Tedarikçiden, tüm ürünü ve amaçlanan gıdayı kapsayan bir garanti isteyin.

SSS: Yağa dayanıklı kaplar hâlâ PFAS kullanıyor mu?

Kâğıt gıda ambalajları için PFAS yağ geçirmezlik ajanları artık ABD pazarına satılmıyor ve ilgili 35 FDA bildirimini 6 Ocak 2025 tarihinde geçerliliğini yitirdi. Bu, olası her flor kaynağını kapsamaz. “Kasıtlı olarak eklenmiş PFAS yok” ifadesini yazılı olarak belirtin ve eyalet yasasının sınır koyduğu yerlerde, örneğin Kaliforniya'nın 100 ppm eşiği gibi, toplam organik flor testi isteyin.

SSS: Daha yüksek kit değeri her zaman daha mı iyidir?

Mutlaka değil. TAPPI T 559 kit testi (1 to 12) esas olarak florokimyasal yüzey işlemleri için tasarlanmıştır. Film ve flor içermeyen bariyerler iyi puan alıp yine de katlanma yerlerinde veya yapıştırılmış birleşimlerde sızdırabilir. Derecelendirmeyi adayları karşılaştırmak için kullanın, ardından en yağlı gerçek menü ürününüzle yapılan süreli bir denemeye göre karar verin.

SSS: PE kaplamalı kaplara “kompostlanabilir” yazabilir miyim?

Hayır. FTC, ürünlerdeki tüm malzemelerin kompostlanacağına dair kanıt arar. Kaplamalı kâğıt, ASTM D6868 kapsamında bir bütün olarak değerlendirilir ve geleneksel bir PE kaplama bu şartı karşılamaz. Nitelendirilmiş bir geri dönüştürülebilirlik ifadesini yalnızca pazarınız için doğruysa kullanın veya beyanı hiç koymayın.

SSS: Bir kap bozulursa paket servis çantası sızıntıyı durdurmalı mı?

Hayır. Kâğıt taşıma çantası ağırlığı ve markayı taşır. Sıvı bariyeri değildir. Buhar ve yoğuşma zamanla kâğıdı zayıflatır; bu nedenle sızıntıyı kapta önleyin: soslar için sızdırmaz kapak, kızarmış yiyecekler için havalandırma, sıcak ve soğuk ürünler için ayrı çantalar.

SSS: Tipik bir menü kaç çanta boyutuna ihtiyaç duyar?

Genellikle iki ya da üç. Kaplar bir ya da iki taban ölçüsünü paylaşıyorsa, bir haftalık sipariş fişleri tekli, ikili ve aile siparişleri için yaygın kap sayılarını gösterir. Her menü ürünü için ayrı çanta yapmak yerine, her çantayı kendi kademesinin istif yüksekliğine göre boyutlandırın.

Önemli noktalar

- **2026 yılında yağ geçirmezlik, flor içermeyen veya film bariyerlerle sağlanıyor; bu yüzden onları test edin.** — PFAS yağ geçirmezlik satışları 28 Şubat 2024 tarihinde sona erdi ve 35 bildirimini geçerliliği 6 Ocak 2025 tarihinde sona erdi ([Kaynak](#))
- **Gıda temas uyumu yalnızca kartonu değil, bitmiş kabı kapsar.** — 21 CFR 176.170, ıslak ve yağlı gıda teması için 0,5 mg/in² ekstrakte edilebilir madde sınırı belirler ([Kaynak](#))
- **Kit değerleri malzemeleri karşılaştırmaya yardımcı olur ama mutfak denemesinin yerini tutamaz.** — TAPPI ölçeği 1 to 12 aralığındadır ve esas olarak florokimyasal işlemler için geliştirilmiştir ([Kaynak](#))
- **Eyalet PFAS yasaları restoran ambalajları için şimdiden geçerlidir.** — Kaliforniya, bitki lifi gıda ambalajında 100 ppm ve üzeri toplam organik florü kısıtlıyor ([Kaynak](#)); Illinois ve Maine kuralları 2026 yılında yürürlüğe girdi ([Kaynak](#))

- **Federal bir PFAS ambalaj yasağı önerilmiştir, henüz yasa değildir.** — Yeniden sunulan Senato tasarısı, kabul edilirse 1 Ocak 2028 tarihinde yürürlüğe girecektir ([Kaynak](#))
- **Kaplamalı kâğıt ancak kaplamanın da kompostlanabilir olduğu kanıtlandığında kompostlanabilir olarak adlandırılabilir.** — Alt tabaka kabulü en az 95 % lif içeriği ve herhangi bir tekil katkı maddesi için 1 % değerinin altında oran gerektirir; kabul ise sertifikasyon değildir ([Kaynak](#))

Kap ve çanta setini birlikte kurgulayın

İyi özel paket servis kapları net bir sırayı izler: menüyü arıza biçimine göre sınıflandırın, doğrulayabileceğiniz bir bariyer seçin, gıda temas ve PFAS belgelerini dosyalayın, yalnızca kanıtlayabileceğiniz beyanları basın ve her sipariş düz istiflensin diye taban ölçülerini standartlaştırın. Bundan sonra çanta seçmek çoğunlukla aritmetiktir.

Federal PFAS mevzuatını yakından izleyin. [Yeniden sunulan bir Senato tasarısı](#)^[12] kabul edilirse gıda ambalajında kasıtlı olarak eklenen PFAS'ı ülke genelinde yasaklayacaktır; bu nedenle şimdi yazılan şartnameler bu gerekliliği şimdiden karşılamalıdır. Kap taban ölçüleriniz ve sipariş kademeleriniz hazır olduğunda, bunları şu çantalar için teklif talebinizle birlikte gönderin: [kap setinize göre boyutlandırılmış markalı kraft paket servis çantaları](#). Fiyat, miktar ve süre şartnamenize göre teklif edilecektir.

Kaynaklar

1. [New York Post, “Five Guys müşterileri, zincirin patates kızartması kaplarını bırakıp kâğıt poşetlere geçmesine tepki gösteriyor,” 21 Mart 2026.](#) ↵
2. [ABD FDA, “FDA ve Sektör Eylemleri, ABD Gıda Ambalajlarında Kullanılan PFAS'ın Satışına Son Veriyor,” 28 Şubat 2024.](#) ↵
3. [ABD FDA, “FDA, PFAS ile İlgili 35 Gıda Temas Bildirimine Verilen Yetkinin Artık Geçerli Olmadığını Belirledi,” 3 Ocak 2025.](#) ↵
4. [TAPPI, T 559 “Kâğıt ve karton için yağ direnci testi.”](#) ↵
5. [eCFR, 21 CFR 176.170, Sulu ve yağlı gıdalarla temas eden kâğıt ve karton bileşenleri.](#) ↵
6. [Kaliforniya Yasama Bilgileri, AB 1200 \(2021–2022\), yasa metni.](#) ↵
7. [Packaging Dive, 2026 yılında yürürlüğe giren eyalet ambalaj yasaları, 5 Ocak 2026.](#) ↵
8. [eCFR, 16 CFR 260.7, FTC Green Guides: Kompostlanabilir beyanlar.](#) ↵
9. [Compost Manufacturing Alliance, ASTM D6868 ve D8410 hakkındaki görüş.](#) ↵
10. [CalRecycle, Ambalaj Genişletilmiş Üretici Sorumluluğu \(SB 54\) programı.](#) ↵
11. [National Restaurant Association, “Satışlar doğru ambalajlarla artar,” 21 Mayıs 2025.](#) ↵
12. [Packaging Dive, federal PFAS gıda ambalajı tasarısı yeniden sunuldu, 30 Eylül 2026.](#) ↵